

かっぱ寿司史上最大の「うまい！」祭典が始まる！ 誰もがうなるネタや、寿司職人の知恵と技が光る一皿まで かっぱ寿司「SUPER 創業祭 2021」開催！

2021年7月17日(土)より、かっぱ寿司全店にて

コロナグループのかっぱ寿司(カッパ・クリエイティブ(株) 本社:神奈川県横浜市 代表取締役社長 田邊公己)は、2021年7月17日(土)より、「SUPER 創業祭 2021」を開催いたします。



The poster features the title 'SUPER 創業祭 2021' in large, stylized characters. It includes several promotional banners: 'お祭り その一 どまんながネタ' (Festival Part 1: Domananaka Neta), 'お祭り その二 名店レシピ' (Festival Part 2: Famous Restaurant Recipes), and 'お祭り その三 7月17日(土)〜8月29日(日)' (Festival Part 3: July 17th (Sat) to August 29th (Sun)). There are also images of various sushi dishes and promotional codes for d-points and food vouchers.

かっぱ寿司は、2021年5月、回転寿司屋から脱却し妥協なく寿司屋の品質を目指すという決意表明「うまい！品質宣言」をいたしました。回転寿司チェーン店初*の山形県産ブランド米「はえぬぎ」を単一使用した“本気シャリ”をはじめ、醤油やわさびなど寿司の基礎の見直しを図り、より「うまい！」商品の提供に全力を尽くしております。*自社調べ

そんなかっぱ寿司の「うまい！」商品をお客様に存分に楽しんでいただけるかっぱ寿司史上最大の祭典「SUPER 創業祭 2021」を7月17日(土)より開催いたします！最大の目玉は、今のかっぱ寿司の“本気”を詰め込んだ『本気にぎり 天然本鮪中とろ』のご提供です。

※“本気にぎり”詳細はこちら▶<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000406.000018731.html>

また“本気にぎり”に加え、誰もがうなる“どまんながネタ”から寿司職人の知恵と技が光る一皿まで、特別な商品を取り揃えました。またSUPER 創業祭だからできる特別なキャンペーンもご用意しております。

「うまい！」だけでなく、ご来店くださるお客様へ感謝の気持ちを込め、かっぱ寿司の“本気”の自信作を取り揃えました。ぜひこの機会にご堪能ください。

SUPER 創業祭 2021 特設サイト：<https://www.kappasushi.jp/2021/super-sougyousai/>

＜本件に関するメディアの方からのお問合せ先＞

かっぱ寿司 PR事務局 (アンティル内) 担当: 高橋、林、西田、川井田

Tel: 03-5572-7375 Fax: 03-6685-5265 E-mail: kappa@vectorinc.co.jp

【お祭り、その一】創業祭のSUPER どもんなかネタ

食べると思わず「うまい！」がこぼれる“どもんなかネタ”を、SUPER 創業祭バージョンで第一弾から第四弾にわたってお届けいたします。

【“第一弾 うなぎ”】

“どもんなかネタ”第一弾は、「土用の丑の日」の定番である“うなぎ”をお届けいたします。『炙りうなぎの豪華食べ比べ(蒲焼き・白焼き)』は夏に欠かせない一品。直火炙りの香ばしさが食欲をそそるうなぎを、蒲焼きと白焼きをご用意しました。さらに、創作寿司として活カアップに効果があると言われる「とろろ」と「うなぎ」を組み合わせた『炙りうなぎのトロっと山かけ』も販売いたします。店内にて提供直前に直火炙りで仕上げた香ばしいうなぎを、ぜひご賞味ください。



- ・期間：2021年7月17日(土)～7月30日(金) ※なくなり次第終了
 - ・販売店舗：かっぱ寿司全店
 - ・URL：<https://www.kappasushi.jp/2021/super-sougyousai/domannaka/>
 - ・商品詳細：※価格は店内税込価格
- 『炙りうなぎの豪華食べ比べ(蒲焼き・白焼き)』二貫 330円
『炙りうなぎのトロっと山かけ』二貫 330円



【まだまだ続く！創業祭のSUPER どもんなかネタ 予告！】※価格は店内税込価格

第二弾7月31日(土)～8月10日(火)には、3月に期間限定で販売し終売後に、再販希望の声が殺到した、かっぱ寿司史上最大量！通常の約3倍*盛りでご用意した『超絶盛りのうに』(一貫330円)が満を持して登場します。(※約3倍は2020年10月販売『新物！うにつつみ』と比較した場合)



続く第三弾は8月11日(水)～8月15日(日)の期間、大とろを一貫110円でお楽しみいただけるその名も『どもんなか大とろ』！1枚1枚丁寧に店舗で切り付けをしている、かっぱ寿司自信の鮭の「大とろ」。凝縮された脂の旨みが口に入れた途端とろけだす、幸せな瞬間をぜひ何皿も味わってください！

ラストを飾る第四弾には、8月16日(月)～8月29日(日)の期間、一皿で“食べ比べ”を楽しめる3商品が登場。『てっぺんネタの豪華食べ比べ(いくら・うに・本鮭さざみ)』(三貫330円)、『国産金目鯛食べ比べ(生・炙り)』(二貫330円)、『大とろサーモン食べ比べ(生・炙り)』(二貫110円)と、どれも絶対に見逃せない商品をご用意しております！



＜本件に関するメディアの方からのお問合せ先＞

かっぱ寿司 PR事務局 (アンティル内) 担当：高橋、林、西田、川井田
Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：kappa@vectorinc.co.jp

【お祭り、その二】名店レシピ

名店の寿司職人が監修したかっぱ寿司専用のレシピ、その名も「名店レシピ」が登場いたします。監修いただいたのは、5月にかっぱ寿司が発表した「うまい! 品質宣言」で“本気シャリ”に太鼓判を押してくださった「鮓処 つく田」と「鮓 大地」の大将のお二人です。

リニューアルしたかっぱ寿司の“本気シャリ”にぴったりのレシピは、数量限定、売り切れ御免。こだわりがたくさん詰まった、まさに名店の知恵と技が光る逸品となっております。



『鮓処 つく田 監修 貝とうに出汁醤油仕立て』

店内でつぶ貝をカットしうにと和えるという、丁寧な仕込みを行っております。つぶ貝のコリッとした食感と濃厚なうにの旨み、さらに海苔の磯の香りのハーモニーをお楽しみいただけます。



『鮓処 つく田 監修 いかの天ばら塩にぎり』

かっぱ寿司自慢の「天ばら」の衣を活かした天ばらのさくっとした食感と、真いかのモチっとした食感のハーモニーは、今までにない新しい感覚のお寿司です。楽しくも美味しい「つく田」の大将ならではのレシピとなっております。



『鮓 大地 監修 はまちの塩炙り 江戸前赤味噌のせ』

赤味噌のタレは熟成された旨みが引き立つように上品な甘みを加えました。「大地」の大将がかっぱ寿司のために、開発したこだわりのタレは、塩で炙った活〆はまちの旨みと香ばしい香りをさらに引き立てます。



『鮓 大地 監修 真鯛の香る胡麻醤油のせ』

キリッと引きしめる濃口醤油に白ねり胡麻と煎りすり胡麻を合わせたタレは、かっぱ寿司の定番人気商品『活〆真鯛』本来の味わいがより引き立つ、職人の経験とアイデアを存分に楽しめる一品です。



<p>鮓処 つく田 監修 貝とうに出汁醤油仕立て 二貫 330円 （税込330円）</p>		<p>鮓処 つく田 監修 いかの天ばら塩にぎり 二貫 110円 （税込110円）</p>		<p>期間限定 7月17日(土)から8月29日(日)まで 名店レシピ 名店寿司職人が監修したかっぱ寿司専用レシピ</p>	<p>鮓 大地 監修 真鯛の香る胡麻醤油のせ 二貫 330円 （税込330円）</p>		<p>鮓 大地 監修 はまちの塩炙り 江戸前赤味噌のせ 二貫 220円 （税込220円）</p>		<p>鮓 大地 監修 東京市麻布 店主 大地哲志</p>	<p>寿司清くそして作る積み重ねの心で、2014年創業の鮓 大地を監修。完全な心で作り出す、名店専用レシピ。運命の業の心で。</p>
---	--	--	--	---	---	--	--	--	--------------------------------------	--

【「名店レシピ」商品詳細】

- ・期間：2021年7月17日（土）～8月29日（日） ※なくなり次第終了
 - ・販売店舗：かっぱ寿司全店
 - ・URL：<https://www.kappasushi.jp/2021/super-sougyousai/meiten-recipe/>
 - ・商品詳細：※価格は店内税込価格
- 『鮓処 つく田 監修 貝とうに出汁醤油仕立て』 二貫 330円
 『鮓処 つく田 監修 いかの天ばら塩にぎり』 二貫 110円
 『鮓 大地 監修 はまちの塩炙り 江戸前赤味噌のせ』 二貫 220円
 『鮓 大地 監修 真鯛の香る胡麻醤油のせ』 二貫 330円

＜本件に関するメディアの方からのお問合せ先＞

かっぱ寿司 PR事務局（アンティル内） 担当：高橋、林、西田、川井田
 Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：kappa@vectorinc.co.jp

【お祭り、その三】dポイント最大10倍！

「SUPER 創業祭 2021」をお得に楽しめる、嬉しい【お祭り、その三】は、dポイントもSUPER 創業祭！

キャンペーン期間中に5ポイント以上ためるとdポイントが2倍に！（※進呈上限は500ポイント/人）また抽選で3,000名様にdポイントを最大10倍進呈！（進呈上限は2,000ポイント/人）いたします。さらに来店回数に応じて当選確率がアップ！

さらにさらに！キャンペーンサイトからエントリーされた方全員に1会計あたり税込1,000円以上のお食事をご利用いただける「10%OFFクーポン」を進呈いたします！

詳細・注意事項は下記キャンペーンサイトをご確認ください。

- ・開催期間：2021年7月17日（土）～8月31日（火）
- ・実施店舗：かっぱ寿司全店
- ・URL：<https://www.kappasushi.jp/2021/super-sougyousai/dpoint/>



【お祭り、その四】プレミアム付食事券

かっぱ寿司は「SUPER 創業祭 2021」の開催に際し、たくさんの「うまい！」一皿をご用意いたしました。今回をきっかけに、かっぱ寿司を普段からご愛顧いただいているお客様は勿論、最近かっぱ寿司に足を運ぶ機会があまりなかったお客様にも、うまくなったかっぱ寿司をぜひお楽しみいただきたいと考えております。

「SUPER 創業祭 2021」をお楽しみいただいた後も、かっぱ寿司へお気軽にご来店いただけるよう、ご購入金額より20%お得になる「プレミアム付食事券」を抽選販売いたします！

10,000円で12,000円分のお食事をお楽しみいただける本商品は抽選で1,000名様に購入権が当たる食事券です！ぜひ下記の特設サイトよりご応募ください。



【「プレミアム付食事券」概要】

- ・抽選応募期間：2021年7月17日（土）～7月31日（土）
- ・抽選・振込期間：2021年8月2日（月）～8月16日（月）
- ・食事券利用期間：
プレミアム食事券（2枚2,000円分）2021年9月1日（水）～9月30日（木）
通常食事券（10枚10,000円分）：2021年9月1日（水）～2022年2月28日（月）

※ご当選メールは8月2日以降順次送信いたします。

※食事券はご入金確認後8月16日以降順次、発送いたします。

- ・特設サイト URL：<https://www.kappasushi.jp/2021/super-sougyousai/premium-shokujiken/>

＜本件に関するメディアの方からのお問合せ先＞

かっぱ寿司 PR事務局（アンティル内） 担当：高橋、林、西田、川井田
Tel：03-5572-7375 Fax：03-6685-5265 E-mail：kappa@vectorinc.co.jp

かっぱ寿司 SUPER 創業祭 2021 どまんなかネタ第一弾

7月17日(土)～7月30日(金)の期間、新CM公開中!

URL : <https://www.youtube.com/watch?v=nycQqNRNpFI>

今回の「SUPER 創業祭 2021」新CMのナレーションには、人気アニメの声優・CM・ナレーション等多彩な才能を持つ一龍斎貞友(いちりゅうさいていゆう)さんをお願いいたしました。

貞友さんの、親しみやすく聞いていると思わずワクワクして笑顔になるナレーションは、今回のSUPER 創業祭をさらに盛り上げてくださいます! ご覧の上、かっぱ寿司「SUPER 創業祭 2021」にぜひご来店ください!



〈一龍斎貞友さんプロフィール〉

大阪府出身

過去代表作品:

『ちびまる子ちゃん』お母さん(さくらすみれ)、

『クレヨンしんちゃん』マサオくん、

『忍たま乱太郎』福富しんべエなどを演じるほか、講師としても活躍中。

【「かっぱ寿司」店舗における安全安心の取り組み】

- マスクの着用: 全従業員マスク着用の徹底
- 手洗い消毒: 全従業員最低 1 時間に 1 回以上の手洗い消毒
- 離してご案内: 出来るだけ座席を離してご案内し飛沫予防
- アルコール設置: 全店舗アルコール消毒液の設置
- アルコール清掃: テーブル片付け時にアルコール消毒作業の徹底

※お客さまにはご不便をおかけする点もございますが何卒ご理解いただきますようお願い申し上げます。

※新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、一部店舗にて営業時間の変更等がございます。

詳しくは、かっぱ寿司ホームページにてご確認ください。

コロワイドグループ

〈本件に関するメディアの方からのお問合せ先〉

かっぱ寿司 PR事務局 (アンティル内) 担当: 高橋、林、西田、川井田

Tel: 03-5572-7375 Fax: 03-6685-5265 E-mail: kappa@vectorinc.co.jp